

401

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 03023841 00000006
Fecha (AMD): 2005-03-09 17:07:46
Tramite : 011 PCT-PATENT 379 FASE NACI 538 PETICION
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
Folios: 41

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.-SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.-Solicitud de
Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "BACTERIA
DEL ACIDO LACTICO CAPAZ DE REDUCIR LA
TENDENCIA DE UN INDIVIDUO A DESARROLLAR
REACCIONES ALERGICAS".-Clase C12N 9/52.-
Expediente número 03-023.841.-

1. Me refiero a mi memorial de 8 de Marzo de 2005.
2. De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 5.2.12 de la Circular Externa No. 03 de 28 de Abril de 2003, y estando dentro del plazo de seis meses contados desde la fecha de la publicación de la solicitud en la Gaceta de la Propiedad Industrial número **544** de 30 de Septiembre de 2004, solicito a ese Despacho proceder a realizar el examen de patentabilidad de la presente invención.
3. Por otro lado, atentamente me permito manifestar a usted que en el extracto de la solicitud arriba nombrada, publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial número **544** de 30 de Septiembre de 2004, página 451, la reivindicación número **1** aparece publicada en forma equivocada, debido a que la reivindicación número **1** correcta es como sigue a continuación:

402

Reivindicación número 1.-

Una cepa bacteriana del grupo de las bacterias lácticas caracterizada porque expresa polipéptido que contienen un péptido inductor de tolerancia heterólogo hacia dicho polipéptido, tal que el péptido se estabiliza frente a la degradación por las enzimas estomacales/duodenales y retiene sus propiedades inductoras de tolerancia y se expone en la periferia del polipéptido.

4. En vista de lo anterior, muy comedidamente solicito a usted que las aclaraciones correspondientes sean incluidas en la Fe de Erratas de la próxima Gaceta de la Propiedad Industrial.

5. Me permito recordar a usted, que tal como se informó en el Petitorio de la invención, la presente solicitud corresponde a Capítulo **II**.

6. Anexo me permito presentar:

(a) Recibo número 05-16.472, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la tasa que dicho examen causa; y

(b) Copia del extracto de la solicitud, tal como fue presentado a ese Despacho con mi solicitud de 20 de Marzo de 2003.

7. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,


ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

403

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 83023041 00000006 Folios: 4
Fecha (AMD): 2005-03-09 17:07:46
Tramite : 011 PCT-PATENT 379 FASE NACI 530 PETICION
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 05 - 16.472
FECHA : MARZO 4 DE 2005

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	30342365	04/03/2005	3,453,000.00

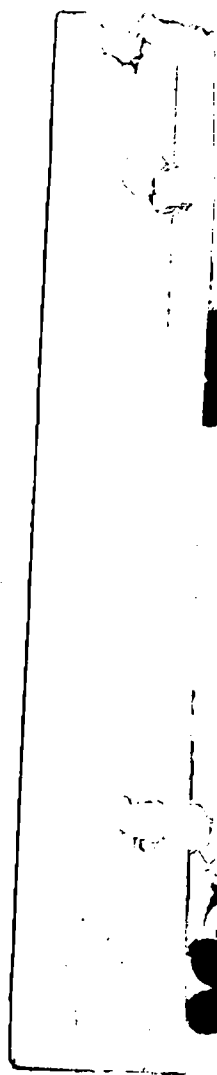
***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	114 PTC CAP-II EXAMEN DE PATENTIBILID	186,000.00
TOTAL :			\$ 186,000.00

SON: CIENTO OCHENTA Y SEIS MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____





EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION

No. SOLICITUD INTERNACIONAL : PCT/EP01/10956 ✓
(51) INT. CL.: C12N 9/52
(21) No. SOLICITUD:
(22) FECHA DE PRESENTACIÓN: 20-03-2003 (71) SOLICITANTE: SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.
(30) PRIORIDAD: 00120867.7
(31) No. DE SOLICITUD: (72) INVENTOR/ES: GERMOND, Jaques, Edouard; CORTHESEY, Blaise; MOLLET, Beat y FRITSCHÉ, Rodolphe.
(32) FECHA DE PRESENTACIÓN: 25-09-2000
(33) PAÍS: EP (74) REPRESENTANTE LEGAL: JOSE ANTONIO LLOREDA

(54) TÍTULO:
" BACTERIA DEL ACIDO LACTICO CAPAZ DE REDUCIR LA TENDENCIA DE UN INDIVIDUO A DESARROLLAR REACCIONES ALERGICAS " ✓

(57) RESUMEN:

Reivindicación número 1.-

Una cepa bacteriana del grupo de las bacterias lácticas caracterizada porque expresa un polipéptido que contiene un péptido inductor de tolerancia heterólogo hacia dicho polipéptido, tal que el péptido se estabiliza frente a la degradación por las enzimas estomacales/duodenales y retiene sus propiedades inductoras de tolerancia y se expone en la periferia del polipéptido.

405



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No 03-023841

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **PATENTE DE INVENCION**

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **544** DE

FECHA **30 DE SEPTIEMBRE DE 2004** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR

LA LEY EXPIRA EL **29 DE DICIEMBRE DEL 2004**

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI _____

NO__ _X_ _____

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020

Bogotá, D. C., 3 de Octubre de 2008

Doctora

Alicia Lloreda Ricaurte

Representante Societé Des Produits Nestlé S.A.

ASUNTO

Radicación 03-23841

Trámite 011

Evento 378

Actuación 430

Oficio

Folios

08 - 12823

Patente de Invención

☒

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Vía Nacional

☐

Vía PCT (fase nacional)

☒

Cap. I

☐

Cap. II

☒

No. Sol. Internacional

PCT/EP01/10956

Fecha de Presentación Internal.

28/03/02

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados1.1. Descripción: Folios: 312 a 337 tal como se radicó inicialmente1.2. Reivindicaciones: Folios 338 a 339 tal como se radicó inicialmente
Folios 352 a 353 modificación fase internacional traducida1.3. Dibujos: Folios 340 a 347 tal como se radicó inicialmente1.4. Prioridad:

Fecha 25/09/2000

País EP

Número 00120867.7

2. Modificaciones (artículo 34 D.486 y art. 22 Tratado PCT)

En la presente solicitud se encuentran modificaciones a las reivindicaciones (folio 350) que no son aceptadas por el Reporte de Examen Preliminar Internacional presentado en el folio 291 para la sección 1 de la fase internacional de PCT. El reporte señala que no se cumplen los requerimientos del Art. 34(2)(b) del PCT para aceptar estas modificaciones ya que la proteasa anclada a la superficie de la célula de *Lactobacillus bulgaricus* introducida en la reivindicación nuevamente presentada, únicamente es mencionada en combinación con los péptidos específicos inductores de tolerancia "T6" y "T17" en el documento, pero no en combinación con cualquier péptido inductor de tolerancia. En consecuencia, no hay suficiente evidencia en la solicitud, como fue presentada, para expresar la generalización hecha en la reivindicación 1 nuevamente presentada. Por tanto, al no cumplirse los requerimientos del Art. 34 (2) (b) del PCT, las reivindicaciones modificadas no son tenidas en cuenta en el IPER y por tanto tampoco se aceptan en esta oficina.

3. Objeto de la invención

- Título de la solicitud (folio 1): "Bacteria del ácido láctico capaz de reducir la tendencia de un individuo a desarrollar reacciones alérgicas"
- El objeto de la presente solicitud de patente de invención se refiere a cepas de bacterias lácticas que expresan proteínas las cuales incluyen péptidos inductores de tolerancia y al uso de los mismos en la reducción de la tendencia de un individuo a presentar reacciones alérgicas. Presenta además composiciones alimenticias o farmacéuticas que contienen dichos microorganismos o fracciones activas de los mismos.
- Las reivindicaciones 1 a 4 de la solicitud en estudio se refieren a una cepa bacteriana acidoláctica proveniente de material alimenticio que expresa un polipéptido que contiene un péptido heterólogo hacia dicho polipéptido, tal que el péptido se estabiliza frente a la degradación por las enzimas estomacales/duodenales y retiene sus propiedades inductoras de tolerancia exponiéndose en la periferia del polipéptido.
- Las reivindicaciones 5 a 7 de la solicitud en estudio se refieren a una composición alimenticia que puede contener o la cepa reivindicada producida a partir de productos lácteos fermentados, cereales o alimentos para mascotas; o un sobrenadante de la misma con un intervalo de concentración bacteriana dado.
- Las reivindicaciones 8 a 9 de la solicitud en estudio se refieren a una composición farmacéutica que contiene o la cepa reivindicada o un sobrenadante de la misma en un intervalo de concentración bacteriana dado.
- Las reivindicaciones 10 a 12 de la solicitud en estudio se refieren a uso de cada uno de los ítems anteriores para la preparación de un vehículo de un antígeno en el tratamiento de alergias causadas por alimentos.
- Las reivindicaciones 13 a 14 de la solicitud en estudio se refieren a una vacuna que proviene de la cepa de las reivindicaciones 1 – 4 o emplea la membrana celular lisada
- Las anteriores reivindicaciones presentan una alternativa para el tratamiento de alergias mediante el uso de una cepa bacteriana del grupo de las bacterias lácticas que expresa un polipéptido con un péptido heterólogo hacia dicho polipéptido, tal que el péptido se estabiliza frente a la degradación por las enzimas estomacales/duodenales y retiene sus propiedades inductoras de tolerancia exponiéndose en la periferia del polipéptido.
- La Clasificación Internacional de Patentes (IPC) para esta solicitud es C12N9/52

4. De la solicitud de Patente (según el caso)

4.1. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

El alcance de lo reivindicado en la solicitud no delimita el alcance de una invención sino de un área del conocimiento. Es decir, según se encuentra planteada, la solicitud pretende cubrir un campo de la investigación y no un invento, al realizar una extrapolación especulativa que no tiene ningún sustento experimental en la descripción y los únicos ejemplos se encuentran ya en el estado de la técnica como se evidencia en WO00/42863, a continuación se plantea con mas detalle los defectos de lo reivindicado en la solicitud:

- Las propiedades inductoras de tolerancia de los péptidos no pueden ser generalizadas para todas las sustancias alergénicas (o alergenós). Dichas propiedades tienen que ser analizadas y probadas separadamente para su verificación. Por esta razón, la materia de objeto considerada en las reivindicaciones va mas allá de los ejemplos específicos dados en la solicitud. Así mismo, los ejemplos específicos carecen de novedad y actividad inventiva ya que se encuentran como sustentados en WO00/42863.
- Las reivindicaciones no presentan claridad en cuanto a la expresión "péptido inductor de tolerancia", la cual obedece a un objeto que es en si mismo un fin y no una característica técnica de la cepa. Con el fin de solicitar protección a una cepa novedosa y con altura inventiva, es necesario definirla en terminos de sus características técnicas, en este caso, la secuencia exacta del péptido inductor de tolerancia, en las reivindicaciones.
- Adicionalmente en la reivindicación 1 se habla de que el "péptido se estabiliza frente a la degradación por las enzimas estomacales/duodenales y retiene sus propiedades inductoras de tolerancia", lo cual no es una caracterización del péptido, sino una propiedad inherente a la forma como el vector heterólogo expresa el péptido presente dentro del polipéptido. Lo cual es un fin en si mismo.
- Las reivindicaciones 5 y 6 tratan sobre una composición alimenticia en la que puede estar contenido un sobrenadante de la misma cepa reivindicada anteriormente. En este caso el sobrenadante supone un producto totalmente distinto, y con unas características diferentes en cuanto a composición y propiedades, a la cepa que se reivindica en la presente solicitud. Igualmente, cada cepa que presentara un "péptido inductor de tolerancia" diferente, presentaría unas características distintas en cuanto a sus productos metabólicos en el sobrenadante. Esto se analizará con más detalle en el numeral 5 que trata sobre unidad de invención.
- Por otro lado, la reivindicación 9 menciona una composición farmacéutica caracterizada porque la cepa bacteriana "está contenida en una proporción que oscila entre 10^{10} y 10^{12} ufc/forma de dosificación"; sin embargo, este intervalo de valores no se encuentra sustentado en la descripción donde se presentan valores de 10^5 y 10^{12} .
- Adicionalmente, en la reivindicación 9 no es clara la expresión "forma de dosificación". En microbiología es usual dar la estimación de unidades formadoras de colonia por mililitro (ml) de muestra, o por gramo (g). Hablar de una proporción que oscila entre 10^{10} y 10^{12} ufc/forma de dosificación conlleva a imprecisiones en el momento de determinar el alcance de la invención y no presenta ninguna coherencia.
- No es posible aceptar las reivindicaciones 10 a 12 toda vez que indican claramente un uso. Los usos o segundos usos no son patentables, de conformidad con la sentencia del TJAC 89-AI-2000, los usos en general no son

patentables.

Por lo anterior, el capítulo reivindicatorio no cumple con el requisito de definición, claridad, concisión o sustento por la descripción de acuerdo al art. 30 de la Decisión 486 y/o art. 22 Tratado PCT.

5. Unidad de invención *(artículo 25 D 486)*

La presente solicitud no tiene unidad de invención, dado que contempla diferentes conceptos inventivos como se indica a continuación:

- Cada cepa bacteriana con un gen heterólogo determinado es un objeto en si misma, por lo tanto al presentarse una idea tan amplia en lo relacionado a los péptidos inductores de tolerancia, existe un indeterminado número de cepas diferentes que relacionan cada cada péptido con cada cepa. Entonces, cada cepa, así modificada, obedecería a un concepto inventivo diferente respectivamente.
- Por otro lado, el sobrenadante de la cepa, como está presentado en la reivindicación 4, presenta condiciones diferentes y composiciones diferentes a las de la cepa reivindicada. En este sobrenadante es posible encontrar el polipéptido producido por la cepa reivindicada, pero además otros productos metabólicos, así como compuestos propios del medio de cultivo, y otros transformados a partir de la degradación que ejerce la bacteria como tal.

Por lo anterior, se puede concluir que la presente solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención.

6. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso *(artículos 14 y 21 D 486)*

- Las reivindicaciones 10 - 12 indican explícitamente un modo de uso que no puede ser objeto de protección según está contemplado en la Decisión 486. Se refieren dichas reivindicaciones al uso de la cepa bacteriana o del sobrenadante de la misma en la preparación de un vehículo ingerible para el tratamiento de alergias provocadas por el alimento. Además, la reivindicación 12 presenta una forma de administración que se refiere a un método de tratamiento ya que indica una "administración por vía oral o nasal" y por lo tanto no es objeto de concesión de patente.

De lo anterior las reivindicaciones 10, 11 y 12 no pueden ser consideradas invenciones patentables

7. Determinación del Estado de la Técnica

- La fecha que se ha tenido en cuenta para determinar el estado de la técnica es 25/09/2000

- Teniendo en cuenta la fecha indicada se realizó la búsqueda en el estado de la técnica de documentos relacionados con la solicitud encontrándose los siguientes documentos más relevantes:

Nº	Documento	Título	Fecha de publicación*
D1	Vaccine 17 (1999) 2117 – 2128	Instruments for oral disease-intervention strategies: <i>recombinant Lactobacillus casei</i> expressing tetanus toxin fragment C for vaccination or myelin proteins for oral tolerance induction in multiple sclerosis	23/04/1999
D2	International Journal of Food Microbiology 41 (1998) 155 - 167	Lactic acid bacteria as antigen delivery vehicles for oral immunization purposes	24/06/1998
D3	WO9632486	Method for the construction of vectors for lactic acid bacteria like <i>Lactobacillus</i> such that the bacteria can efficiently express, secrete and display proteins at the surface.	17/10/1996
D4	WO0042863	A hypoallergenic composition containing tolerogenic peptides inducing oral tolerance	27/07/2000
D5	WO9700078	Methods of preventing or treating allergies	03/01/1997

8. Análisis de patentabilidad (artículo 14 D486)

8.1 Novedad (artículo 16 D486) y Nivel inventivo (artículo 18 D486)

En todos los documentos relacionados, menos en D5, se indica el potencial que tienen las bacterias del ácido láctico, como vehículos de antígenos que se pueden expresar como péptidos o polipéptidos ya sea dentro, en el exterior o en la superficie de las células. A continuación se detalla la relevancia de cada uno de ellos para la afectación de la presente solicitud en cuanto a novedad y nivel inventivo.

- D1 enseña que los lactobacilos segregan proteínas de mielina que pueden ser usados para inducción de tolerancia de células T periféricas. La tecnología descrita en D1 permite la construcción de un amplio espectro de recombinantes de lactobacilos que pueden ser útiles en estrategias de tolerancia oral para el tratamiento de enfermedades autoinmunes. En el mismo documento se indica que el uso de cepas recombinantes de lactobacilos (*Lactobacillus* o *Bifidobacterium* entre ellas) para la expresión de antígenos provenientes de material alimenticio; y su uso en el tratamiento de alergias es ya conocido, y no puede más que ser una alternativa obvia para un técnico experto en el arte, lo cual es la materia que se pretende reclamar como inventiva en la solicitud en estudio.

Se trata además en D1, de vacunas en forma de antígenos que pueden ser administradas de forma oral para restablecer la tolerancia de las células T periféricas. En el artículo D1 se presenta el desarrollo de varias cepas recombinantes de *Lactobacillus* que difieren en forma de expresión del antígeno, facilitando la expresión del antígeno heterólogo al estar tanto anclado a la superficie o secretado. Es decir que en este caso se estaría hablando de un antígeno (que después es relacionado como una proteína) que se inserta de manera heteróloga en un vector, y es expresado a través de una bacteria ácido láctica como *Lactobacillus* para el tratamiento de enfermedades autoinmunes. Además se explora la opción de que la proteína sea secretada por la célula, esto es, de manera extracelular, por lo que en cualquier caso es posible que sea recogida en el sobrenadante. De esta forma, todos los puntos tratados en las reivindicaciones de la presente solicitud estarían cubriendo tanto la novedad como el nivel inventivo de D1.

- Las bacterias lácticas (e.g. *Lactobacillus*, *Bifidobacterium*), han sido reportadas anteriormente como vectores en el tratamiento de alergias y producción de vacunas como se observa en D2. Específicamente, en dicho documento se considera la expresión de antígenos externos a través de transformación genética de lactobacilos. Los vectores son diseñados de tal forma que cualquier antígeno puede ser expresado tanto intracelularmente como extracelularmente o secretado y anclado a la superficie. Esto mismo hace referencia en la solicitud donde se trata del polipéptido expresado por la cepa bacteriana del grupo de las bacterias lácticas, tal que el polipéptido contiene un péptido inductor de tolerancia heterólogo hacia dicho polipéptido.

En D2 además, se identifican las propiedades ventajosas que presentan las bacterias ácido lácticas, como candidatas para propósitos de vacunas orales (punto 3, página 156 de D2). Se cuestiona entonces el nivel inventivo de la presente solicitud ya que la anterioridad presenta péptidos como antígenos y además enfatiza el hecho de que la expresión se da en proteínas ancladas a la superficie "surface-layer protein" (punto 6, página 159 de D2). En este caso igualmente la reivindicación 3 de la presente solicitud estaría cubierta por lo expresado en el artículo.

- En D3 y en especial reivindicaciones 1, 8, 10, 11, 12, 25, 26 y 27, se indica un método para producir una proteína o un polipéptido heterólogo a una bacteria ácido láctica en una bacteria ácido láctica preferiblemente *Lactobacillus* o *Bifidobacterium* de grado alimenticio y se reivindica la proteína obtenida por tal método. Tanto en D3 como en la presente solicitud se hace referencia a una parte de la proteína (ya sea péptido o polipéptido) heteróloga con presencia de antígenos en un vector que se expresa en una célula hospedera de bacterias ácido-lácticas preferiblemente de género *Lactobacillus* o *Bifidobacterium*. De esta forma, la presente solicitud se encontraría cobijada por lo anteriormente reivindicado.

En D3 (página 4 de D3) en el resumen de la invención se presenta un método para construir un vector de expresión y un vector de secreción en un organismo diferente a *Lactobacillus*, el cual se va a transformar. En D3 se tiene, al igual que en la presente solicitud, un interés especial en la producción de proteínas y péptidos inmunogénicos que pueden provenir de diferentes fuentes, en las que, entre otras, se citan las proteínas de fusión (eg. Toxina de cólera y ureasa A y ureasa B a partir de *Helicobacter pylori*). Se presenta además la posibilidad de emplear la invención como posible vacuna oral en preparaciones

inmunológicamente estimulantes. Para esto, tanto la solicitud como la anterioridad D3 emplean el uso de una célula hospedera de grado alimenticio y un vector de expresión de grado alimenticio para producir proteínas y polipéptidos de grado alimenticio dentro de proteínas y polipéptidos heterólogos a la célula hospedera o vehículo.

- En D4 se incluye el potencial que tienen bacterias del ácido láctico como vehículo en vacunas para el tratamiento de alergias causadas por el alimento, y su posible uso en la dieta de mamíferos, entre ellos el hombre. En vista del estado de la técnica, el uso de bacterias ácido lácticas como vehículo para péptidos inductores de tolerancia no puede ser considerado a ser inventivo sino únicamente como una alternativa obvia para una persona versada en la materia. Además de esto, se presenta en la página 3 y 5 y 6 de D3, la secuencia de dos péptidos tolerogénicos a partir de proteínas de la leche, que fuera de ser idénticos a los péptidos que se encuentran en la parte b del primer ejemplo de la presente solicitud, se presenta la opción de que estos péptidos puedan ser usados para la preparación de una composición que induce tolerancia oral a proteínas nativas. Dicha composición estaría propuesta para ser administrada en mamíferos para el tratamiento de alergias y en especial en humanos y mascotas al igual que como se pretende en la presente solicitud.

En D4, por ejemplo, en la página 3 línea 24, se habla del uso de péptidos tolerogénicos de proteínas de la leche para la preparación de una composición hipoalergénica para mamíferos susceptibles a alergias causadas por leche de vaca. Tales péptidos, estarían cubiertos por las reivindicaciones de la presente solicitud. Tal y como se puede ver en el ejemplo 6 de D4, la secuencia aminoacídica de dos de estos péptidos, T6 y T17, que se presenta en el ejemplo 1 de la descripción de la presente solicitud, es ya conocida afectando la presente solicitud por novedad.

- En D5 se reivindica un método para disminuir las reacciones hipersensibles por medio de una la hidrólisis enzimática de proteínas con enzimas derivadas de una preparación bacteriana que comprende una bacteria gastrointestinal, especialmente *Lactobacillus*, y un sistema de proteasas similar al de *Lactobacillus* GG (ATCC 53103) y pepsina y/o tripsina. En este caso, no se emplea un péptido heterólogo como en la presente solicitud, sino que el tratamiento para disminuir la respuesta inmune se basa en la preparación de un hidrolizado donde se puede encontrar el alérgeno y la bacteria gastrointestinal. Sin embargo, con la información que se presenta en D5 y una o más de las anterioridades presentadas, la invención reivindicada en la presente solicitud, es una alternativa obvia para un experto en el arte que no supone altura inventiva.

9. Conclusión:

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

N°	Documento N°	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	Vaccine 17 (1999) 2117 – 2128	1 – 14	NIVEL INVENTIVO
			NOVEDAD

D2	International Journal of Food Microbiology 41 (1998) 155 - 167	1 - 14	NIVEL INVENTIVO
			NOVEDAD
D3	WO9632486	1 - 4, 10 - 13	NIVEL INVENTIVO
			NOVEDAD
D4	WO0042863	1 - 14	NIVEL INVENTIVO
			NOVEDAD
D5	WO9700078	1 - 6,	NIVEL INVENTIVO

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de SESENTA días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.



ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha

10 OCT. 2008

CONCEPTO TÉCNICO	EXAMINADOR
No.	TÉCNICO
2604	Código No. 202089

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION N^o 8 2 9 5

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. PCT/03-23841

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 4, numeral 5 del decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 20 de marzo del 2003 bajo el número 03023841, se presentó la solicitud de patente de invención titulada "BACTERIA DEL ACIDO LACTICO CAPAZ DE REDUCIR LA TENDENCIA DE UN INDIVIDUO A DESARROLLAR REACCIONES ALERGICAS", para los efectos de que se dé comienzo a la fase nacional, en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT).

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que: *"Si la oficina nacional competente encontrara que la invención no es patentable o que no cumple con alguno de los requisitos establecidos en esta Decisión para la concesión de la patente, lo notificará al solicitante. Este deberá responder a la notificación dentro del plazo de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación. Este plazo podrá ser prorrogado por una sola vez por un período de treinta días adicionales.(...) Si el solicitante no respondiera a la notificación dentro del plazo señalado, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, la oficina nacional competente denegará la patente"*.

CUARTO: Que realizado el examen de fondo, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico visibles a folios 406 a 413 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente. Frente a dicho requerimiento no hubo pronunciamiento alguno por parte del mismo, por lo cual es procedente negar el privilegio de patente solicitado con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486.

415

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION **Nº 8 2 9**

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. PCT/03-23841

RESUELVE:

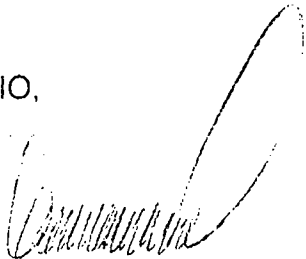
ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención para la solicitud correspondiente a "BACTERIA DEL ACIDO LACTICO CAPAZ DE REDUCIR LA TENDENCIA DE UN INDIVIDUO A DESARROLLAR REACCIONES ALERGICAS", que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT).

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución a la doctora Alicia Lloreda Ricaurte, en su calidad de apoderada de Societe Des Produits Nestle S.A., o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición interpuesto ante el Superintendente de Industria y Comercio, al momento de la notificación o dentro de los 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C., a los

25 FEB. 2009

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctora
ALICIA LLOREDA RICAURTE
Calle 72 N° 5 – 83, Piso 5.
Bogotá D.C.

002021